

Motion

1983/84:1025

Lars Werner m. fl.

Livsmedelstillsatser m. m.

I denna motion behandlas frågor om gifter i vår miljö och tillsatser i vår mat samt deras påverkan på människors hälsa och ohälsa.

”Det behöver sägas oftare, att människorna är fundamentalt sega och motståndskraftiga djur, underbart väl konstruerade och mestadels i stånd att klara sig gott på egen hand.” Citatet är hämtat ur boken Liv och hälsa (Liber 1979). Vad författarna menar är att människokroppen är förbluffande självläkande och stryktålig att stå emot farliga ämnen. Detta förhållande får dock inte hindra att alla insatser görs, som är möjliga att göra – för att förhindra och begränsa gifter i vår miljö och tillsatser i vår föda.

Bekämpningsmedel

Nästan halva den svenska jordbruksarealen behandlas årligen med någon form av bekämpningsmedel. Ytterligare kemikaliemängder tillförs marken direkt genom t. ex. konstgödning av jord- och skogsbruksmark, läckage från soptippar och genom spridning av röttslam eller indirekt genom t. ex. industrin och biltrafikens luftföroreningar.

Några effekter av den pågående markförgiftningen har redan konstaterats: Ökade kadmiumhalter i spannmål och på sina håll minskad skogstillväxt. Över hela landet faller ett surt regn. Sur nederbörd i kombination med andra föroreningar ger upphov till särskilt allvarliga problem. Kunskapen om de olika föroreningarnas långsiktiga effekter är mycket ofullständig.

Huvuddelen av det man vanligen menar med bekämpningsmedel används i Sverige inom jordbruket (nästan 5 000 ton aktiv substans per år). Merparten utgörs av diverse ogräsmedel (herbicer). Inom skogsbruket används dessutom ca 100 ton, medan förbrukningen inom fruktodling, trädgårdsbruk och hushåll motsvarar ytterligare ca 1 000 ton bekämpningsmedel.

Problemet med bekämpningsmedelsrester och andra miljögifter i mat är inte begränsat till bär, frukt och grönsaker. Också de nyfödda spädbarnen får i sig rester av bekämpningsmedel och andra miljögifter via modersmjölken. DDT, dieldrin och PCB hör till de substanser som sedan mer än ett årtionde påträffats i modersmjölk i Sverige. I åtskilliga fall är halterna ännu så höga att spädbarnet riskerar att få i sig mer än vad experterna inom FAO och WHO föreslagit som högsta godtagbara dygnsintag, enligt antologin Blågul miljö, Miljödatanämnden 1982. Det finns dock ingen anledning att rekommendera en minskning av amningen. Tvärtom, bör den i stället öka därför att

amningen är viktig för barnets näringsbehov, infektionsskydd och känslomässiga utveckling.

Målet måste vara ett jordbruk utan kemiska bekämpningsmedel. Om detta leder till en något lägre produktion och något högre livsmedelspriser bör det kunna accepteras. Ny forskning måste stimuleras för att få fram nya metoder för biologisk bekämpning av ogräs och skadeinsekter.

Kontrollen av bekämpningsmedelsrester i livsmedel sker genom stickprover på hela partier frukt och grönsaker. Två tredjedelar av de 700 000 ton frukt, bär och grönsaker som vi äter varje år kommer från utlandet. Prover tas både på inhemska och utländska varor. År 1980 fann man för höga bekämpningshalter i 2 % av proven. Det är livsmedelsverket som utför stickprovskontrollerna. Möjligheten att stoppa ett parti med för höga halter är begränsad. Varorna är redan distribuerade till handeln och har i de flesta fall också nått konsumenterna innan analysresultaten är klara. De svenska gränsvärdena är baserade på ADI (acceptabelt dagligt intag) som betyder "högsta godtagna halt". Finland tillämpar i stället "högsta tillåtna halt". Där kan man hålla kvar ett parti i avvaktan på analysresultatet, och partiet kasseras om halterna visar sig vara för höga. Sverige borde enligt vpk skärpa bestämmelserna och arbeta efter det finska systemet.

Det saknas uppgifter på varornas förpackning om de bekämpningsmedel som använts. Konsumenterna får således inte veta något om de rester av bekämpningsmedel som eventuellt kan finnas i den mat de köper.

Kadmium

Handelsgödsel som är fosforbaserade innehåller oftast föroreningar av kadmium. Försurningen i markerna underlättar för växterna att ta upp kadmium. Så har t. ex. kadmiumhalten i vetet fördubblats under de senaste 50 åren. Kadmiumhaltiga fosfatgödselmedel står för tillförsel av flera ton kadmium om året till de svenska åkerjordarna, som ju används för livsmedelsproduktion. Kadmium finns runt omkring oss. Det finns i barnens plastleksaker, i våra plastredskap i köket, i bärkassarna från affärerna, i batterierna i våra kameror och i våra fickräknare. Kadmium finns också i vår mat och i våra njurar. Vissa grupper av befolkningen torde redan i dag ligga ytterst nära gränsen för kadmiumskador. En fördubbling av kadmiumhalten i miljön skulle innebära risk för allvarliga njurskador för omkring 400 000 människor.

Extremt höga halter av kadmium har uppmätts i njurar och lever från älgar som fälldes under jakten 1980 i Blekinge och norra Skåne. Dessa extremvärden skall sättas i samband med försurningen. Sur nederbörd lakar ur kadmium som varit bundet i marken. Detta kadmium har sedan tagits upp av växterna som i sin tur utgjort föda för älgarna. Dessa kadmiumfynd visar på ett mycket påtagligt sätt vilka följd effekter den fortgående försurningen kan få.

Från 1982 är det förbjudet att använda kadmium inom vissa områden, t. ex. stabilisatorer och färgämnen eller för ytbehandling. Men när det gäller livsmedel finns f. n. inga fastställda gränsvärden med undantag för dricksvatten.

Maten

Vår mat har fått mycket uppmärksamhet under de senaste årens miljödebatt. "Biodynamisk" och "naturenlig" odling har blivit begrepp, och hälsokostbranschen har fått ett uppsving.

Mycket av diskussionen har gällt kemiska ämnen i livsmedel – rester av bekämpningsmedel, ämnen från förpackningar och avsiktliga livsmedelstillsatser. Några av de hetaste debatterna har gällt cyklamat, vinylklorid från plastförpackningar, tungmetallerna bly och kadmium från keramikkräslor, mögelgifter, nitrat och nitrit i dricksvatten, charkuterivaror och grönsaker. Dessutom ägnas kostens sammansättning ökat intresse – främst sambandet mellan mättade fettsyror och hjärt-kärlsjukdomar. Andra faktorerers samband med flera cancerformer och tillagningens betydelse för cancerrisken har också på senare tid debatterats, och nya forskningsrön presenteras ständigt.

Vid bedömningar av hälsorisker med kemiska ämnen i livsmedel försöker man beräkna hur mycket som en människa kan äta utan att påtagliga risker för hennes hälsa uppstår. Livsmedelstoxikologerna försöker avgöra hur stor risken är vid ett visst intag av ämnet. För två grupper av ämnen – bekämpningsmedelsrester och avsiktliga livsmedelstillsatser – har man internationellt fastställt s. k. ADI-värden. Mycket kunskap saknas för beräkning av dessa, framför allt om de långsiktiga effekterna, på människokroppen. Det bästa vore givetvis att i största möjliga utsträckning bringa ned användningen av bekämpningsmedel genom andra metoder att få bukt med skadeinsekter och ogräs, och att minska antalet och mängden av livsmedelstillsatser.

Som exempel på avsiktliga tillsatser i våra livsmedel kan nämnas: Berikningsmedel (vitaminer, järn, jod), färgämnen (naturliga och syntetiska), konserveringsmedel, konsistensgivare, antioxidationsmedel, emulgeringsmedel, aromämnen (naturliga och syntetiska, man beräknar att det finns närmare 2 000 aromämnen i bruk).

Frågan måste väckas: Är det nödvändigt att blanda antimögelmedel i vårt bröd och att förse potatisen med antigroningsmedel? Mycket skulle kunna uteslutas med andra produktionsordningar. Men det är klart, bakar man limpor i södra Sverige som sedan skall transporteras genom hela landet till olika försäljningsställen, så skulle de mögla innan de ens nådde resp. affär. Och det skulle ju bli en väldigt olönsam affär för storbagerierna. Likadant förhåller det sig med potatisen – den skall också hålla så länge som möjligt för att vara lönsam för producenterna. Så förhåller det sig med de flesta av våra livsmedel.

Förpackningar

Kan förpackningarna förgifta maten? Vinylklorid från plast och metaller från konserveringsburkar och keramik har varit föremål för uppmärksamhet i debatten om eventuella hälsorisker med livsmedelsförpackningar. Vinylklorid i PVC är bara ett exempel på s. k. monomerer som kan finnas kvar i de färdiga plastvarorna. I våra kök finns en rad andra plaster.

Akrylonitril misstänks vara cancerframkallande och används som råvara för plasten till rigelloflaskor för öl och läskedrycker. Framställningstekniken har numera förfinats, och halterna akrylonitril i dryckerna är därmed så låga att de knappt kan mätas. Men ändå – varför inte använda glasförpackningar? Frågan om dryckesförpackningar tas upp av vpk i särskild motion.

Styren används bl. a. till plasten i yoghurtbägare och ger bismak i halter ner till 0,1 milligram per kilo. Det är inte hälsofarligt – men ändå – varför inte använda förpackningsmaterial som inte ger bismak?

Tenn och bly som löses ut från konserverburkar av plåt är ett annat problem när det gäller livsmedelsförpackningar. Man har konstaterat att både bly och tenn förorenar den konserverade varan. Tenn kan inte lagras i kroppen men kan ge akuta förgiftningar. Blymetallen kan däremot lagras i kroppen och därmed ge kroniska skador. Barnen är speciellt i riskzonen i detta fall. Det lär dock inte vara någon fara att äta plåtburkskonserver under förutsättning att man inte låter större delen av sin föda under en längre tid bestå av dessa konserver.

När det gäller keramiskt och emaljerat hushållsgods visade en undersökning som livsmedelsverket gjorde för några år sedan, att omkring 5 % av de föremål som undersöktes var av sådan kvalitet att de inte borde ha använts för långtidsförvaring av sura livsmedel. En barnservis hade så höga halter att den inte alls borde användas för mat.

Konsumeternas osäkerhet ökar om vad man bör, kan och skall äta. Det verkar ibland som om allt är farligt att förtära – åtminstone ur *någon* aspekt. Det är inte bara livsmedlen i sig som kan vara hälsofarliga – också på vilket sätt de är förpackade. Man borde ha rätt att kräva ofarliga livsmedel, förpackade i material som är ofarliga för vår hälsa.

Bestrålning av livsmedel

Under senare tid har också frågan om bestrålning av maten kommit upp. Bestrålning av livsmedel med joniserande strålning i syfte att bekämpa mikroorganismer eller insekter har dock prövats i laboratorier sedan 1940-talet.

Frågan om bestrålning är en känsloladdad fråga, och det finns en allmänt spridd oro och misstro mot livsmedelsbestrålning som grundar sig på att man tror att bestrålade livsmedel blir radioaktiva. Omfattande djurförsök har gjorts utan att några hälsorisker har kunnat påvisas. Det anses därför helt klart att förtäring av bestrålade livsmedel inte kan medföra stora hälsorisker.

Kravet att helt förklara dem riskfria går däremot inte att uppfylla. Livsmedelsverket säger för sin del att det inte finns några toxikologiska, näringsmässiga eller mikrobiologiska skäl att motsätta sig behandling av livsmedel med joniserande strålning. Den kommitté som har haft att utreda frågan säger att "livsmedel som bestrålas vid energier under 10 MeV, dvs. på rekommenderat sätt, inte kan bli radioaktiva". Den fråga man ställer sig som konsument blir då: Vad händer om man går över dessa 10 MeV? Frågan blir desto allvarigare, då det f. n. inte finns något sätt att mäta och analysera om ett livsmedel har blivit bestrålat.

I livsmedelslagen finns inget direkt krav på information om hur livsmedlen har blivit beredda eller behandlade. Det måste vara ett grundläggande konsumentkrav, att den som köper en vara också skall få reda på hur den har preparerats. Självklart måste det framgå om en vara har utsatts för bestrålning eller inte.

Fram t. o. m. 1982 hade 23 länder givit tillstånd att bestråla 39 olika livsmedelsprodukter, varav de flesta gällde gröningshämmning av potatis och lök. I Sverige har hittills bara en formell förfrågan om bestrålning av livsmedel kommit in till livsmedelsverket, och då gällde det kryddor. Något ställningstagande är inte för dagen aktuellt eftersom frågan fortfarande ligger under utredning. Men det finns anledning att inta en högst restriktiv hållning, dels därför att ofarligheten inte helt kunnat bevisas, dels därför att det finns metoder för förvaring och lagring som är bättre, nämligen t. ex. frysning, kylning och torkning.

Kost och hälsa

Det finns många mer eller mindre fastslagna samband mellan kostfaktorer och vårt hälsotillstånd. Under senare år har forskningen konstaterat ett samband mellan mat och cancer. Enligt en del forskare skulle så mycket som 50 % av cancerfallen kunna bero på matvanorna. Kostens sammansättning har stor betydelse. Man vet t. ex. att frekvensen av cancer i grovtarmen ökar med fett och mindre fibrer i kosten. Det finns också ett direkt samband mellan fettintaget och bröstcancer.

När det gäller matlagningens roll är det belagt att upphettning av äggviteämnen (protein) leder till att det kan bildas mutagena ämnen. På stekytan på kött bildas substanser, som hör till de mest mutagena som någonsin upptäckts. Grillning och grillkol kan ge mycket höga halter av polyaromatiska kolväten, bl. a. det starkt cancerframkallande benspyren. Vid en undersökning fann man på ytan av en enkilos träkolsgrillad stek lika mycket benspyren som i röken från 600 cigaretter. Trots att man vet att det finns ett samband mellan kost och cancer, är forskarna ännu inte beredda att ge några helt säkra rekommendationer beträffande vad vi bör äta.

Hemställan

Med hänvisning till ovanstående föreslås

1. att riksdagen uttalar sig för ökade forskningsinsatser om alternativa odlingsmetoder,
2. att riksdagen beslutar att hos regeringen hemställa om förslag om att upplysning om bekämpningsmedelsrester skall anges på alla förpackningar med livsmedelsprodukter,
3. att riksdagen uttalar att Sverige måtte tillämpa "högsta tillåtna halt" i stället för "högsta godtagbara halt" när det gäller halter av bekämpningsmedelsrester i livsmedel och hos regeringen hemställer om erforderliga åtgärder i enlighet härmed,
4. att riksdagen uttalar sig för att bestrålning av livsmedel ej får förekomma,
5. att riksdagen uttalar att tillsatser i livsmedel i största möjliga utsträckning skall begränsas,
6. att riksdagen hos regeringen hemställer om fastställande av högsta tillåtna gränsvärde för kadmium i livsmedel.

Stockholm den 23 januari 1984

LARS WERNER (vpk)

BERTIL MÅBRINK (vpk)

C.-H. HERMANSSON (vpk)

JÖRN SVENSSON (vpk)

JOHN ANDERSSON (vpk)

HANS PETERSSON (vpk)

i Hallstahammar

NILS BERNDTSON (vpk)

EVA HJELMSTRÖM (vpk)

INGA LANTZ (vpk)

OSWALD SÖDERQVIST (vpk)

PER ISRAELSSON (vpk)